

SNI

SNI 01-3710-1995

Standar Nasional Indonesia



Daftar isi

	Halaman
Daftar isi	i
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	2
6 Cara uji	2
7 Cara pengemasan	3
8 Syarat penandaan	4

Buah kering

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Acuan

SNI 01-0222-1995, Bahan tambahan makanan.

SNI 19-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.

SNI 19-2896-1992, Cara uji cemaran logam.

SNI 19-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba.

3 Definisi

Buah kering adalah produk makanan olahan yang dibuat dari buah segar yang dikeringkan dengan atau tanpa penambahan gula, garam, bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Tabel
Syarat mutu buah kering

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Penampakan	-	Normal
1.2	Bau	-	Normal
1.3	Rasa	-	Normal
2	Air	% b/b	Maks. 31
3	Bahan tambahan makanan :		
3.1	Pemanis buatan (sakarín, siklamat)	-	Negatif

Tabel lanjutan

3.2	Pewarna	sesuai SNI 01-0222-1995	
3.3	Pengawet	sesuai SNI 01-0222-1995	
4	Cemaran Logam :		
4.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 2,0
4.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 5,0
4.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
4.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0 / 251*
4.5	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03
5	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0
6	Cemaran Mikroba :		
6.1	<i>E. Coli</i>	APM/g	< 3

* Khusus untuk produk yang dikemas dalam kaleng

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.2 Persiapan contoh untuk uji kimia

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4, dengan tambahan sebagai berikut :

Potong contoh kecil-kecil kemudian tumbuk dengan menggunakan lumpang porselen sampai halus dan aduk sampai homogen. Untuk contoh yang berbiji pisahkan dahulu daging buah dan bijinya, kemudian potong kecil-kecil dan tumbuk dengan bantuan lumpang porselen sampai halus dan aduk sampai homogen.

6.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.4 Bahan tambahan makanan

6.4.1 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*.

6.4.2 Pewarna

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna makanan*.

6.4.3 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan*.

6.5 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.6 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

6.7 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-undang RI No. 23-1992, tentang Kesehatan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id